

TEQUILA
Resposado
ESPINOZA®
100% AGAVE

The End

SIGNATURE COCKTAIL

by
Javier Caballero

60ml Espinoza Extra - Aged

2 barspoon de Azúcar de único reposado, bitter de chocolate y vainilla.

2 dash adaptación Liquid Experience de una receta de un Brandy Bitter.

1 dash Bitter de chocolate

Granos de café Etiopi Mocca
(variante arábica con un tostado alto)

Twist de naranja.

Un recipiente aparte que contenga humo producido con una mezcla de purito de vainilla, chocolate y granos del café Etiopia Mocca.

Elaboración:

En un Mixing Glass, ponemos el azúcar y el Espinoza Ultra - Aged, removemos bien hasta que el azúcar se haya disuelto, añadimos el hielo y removemos bien hasta conseguir la temperatura y la dilución deseado, colamos en un vaso on the Rocks, frío y con hielo y lo acabamos con un Twist de naranja y una onza de chocolate negro.

